

---

Département des systèmes  
agroalimentaires et ruraux  
CIRAD-SAR



**SYSTEMES AGROALIMENTAIRES  
LOCALISES**

**(ORGANISATIONS - INNOVATIONS  
ET DEVELOPPEMENT LOCAL)**

**PROPOSITION D'ANIMATION SCIENTIFIQUE**

*ORIENTATIONS ET PERSPECTIVES ISSUES DE LA  
CONSULTATION DU CIRAD "STRATEGIES DE RECHERCHE  
DANS LE DOMAINE DE LA SOCIO-ECONOMIE DE  
L'ALIMENTATION ET DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES"  
(12 Avril 1996)*

**U R I S A A**

**(Innovations dans les Systèmes Agricoles et Agroalimentaires)**

**Laboratoire S T S C**

**( Systèmes Techniques agro-alimentaires et Sciences de la  
Consommation )**

NOVEMBRE 1996  
N° 134/96



# SOMMAIRE

---

Introduction .....	p.1
I - Enjeux et problématique .....	p.1
II - Objet de recherche : les Systèmes agroalimentaires localisés (SYAL) .....	p. 5
III - Hypothèses de recherche et enjeux opérationnels .....	p. 7
IV - Organisation des activités de recherche-développement .....	p. 12
V - Nouvelles actions de recherche et aspects institutionnels .....	p. 20
ANNEXE 1 : Laboratoire STSC UR ISAA .....	p. 22
ANNEXE 2 : Thèses .....	p. 23
ANNEXE 3 : Journée de consultation du CIRAD du 12 avril 1996 ...	p. 25

## INTRODUCTION

La Consultation "Stratégies de recherche dans le domaine de la socio-économie de l'alimentation et des IAA" s'est tenue le 12 Avril 1996 à l'initiative de la direction scientifique du CIRAD (cf. Annexe programme de la journée et liste des participants). Cette consultation a été réalisée avec l'appui des Missions Economie et Sociologie (MES) et Technologie (MITECH) en coordination avec la direction du CIRAD-SAR et la participation de personnalités scientifiques extérieures à l'établissement.

Les objectifs principaux de cette consultation ont été de :

- faire le point sur les acquis des ATP menées par le laboratoire STSC (Systèmes Techniques agro-alimentaires et Sciences de la Consommation) -CIRAD SAR, UR ISAA-: "Pilotage par l'aval des innovations agroalimentaires dans les filières courtes de produits vivriers" (1988-1992) et "Conditions d'émergence et de fonctionnement des entreprises agroalimentaires rurales" (1992-1995). Les principaux partenaires scientifiques associés à ces recherches ont été invités.
- identifier les questions et les problématiques de recherche prioritaires pour l'avenir.

Cette note reprend les principales conclusions de la Consultation et les orientations qui se dégagent sous forme de projets prioritaires de recherche, d'actions de terrain à privilégier, de partenariats scientifiques à développer.

## I ENJEUX ET PROBLEMATIQUE DE RECHERCHE

Dans le contexte des pays du Sud qui constitue le champ géographique privilégié du CIRAD, il est apparu que la croissance démographique et urbaine faisait émerger **l'alimentation des villes** (comment nourrir les villes et comment se nourrir en ville) comme un des enjeux prioritaires du développement agro-alimentaire.

En même temps, **l'avenir des agricultures paysannes et leur articulation avec les nouvelles dynamiques urbaines** pour satisfaire cette demande devenait une des questions clefs pour la recherche. Dans la plupart des pays du Sud où l'agriculture familiale et les petites exploitations agricoles jouent un rôle économique et social déterminant pour l'approvisionnement en produits vivriers, leur articulation aux marchés urbains représente pour elles à la fois des chances et des risques importants. Pour bien identifier et interpréter ces phénomènes afin de proposer des solutions adaptées aux questions posées, il est apparu nécessaire de construire une démarche systémique dans le domaine agro-alimentaire qui complète et d'une certaine manière rééquilibre les approches systémiques pratiquées dans le domaine de la production agricole. En effet, il paraît utile de dépasser deux limites de ces approches :

- l'accent mis de manière univoque sur l'offre agricole sans une prise en compte adéquate des dynamiques de l'aval des filières ;
- la prise en considération, parfois exclusive, des décisions et des interventions à l'échelle de l'unité de production.

Ainsi, après avoir abordé les questions de la gestion de l'espace physique, technique et social, l'agriculture paysanne doit maintenant les appréhender au niveau d'un territoire socio-économique qui englobe et dépasse les unités de production agricole.

Les **dynamiques d'innovation**, dans ce nouveau contexte, sont accentuées. Ces dynamiques d'innovation se manifestent sur plusieurs plans :

- sur le plan des *caractéristiques des produits* et de *l'évolution des styles alimentaires*. Evolution ambiguë et paradoxale qui englobe, de manière synchronique, la progression de certains produits standardisés, parfois importés, et l'attachement du consommateur aux produits "*porteurs d'identité*". Certains de ces produits spécifiques s'adaptent aux modalités urbaines (progression des produits intermédiaires "*prêts à cuisiner*" comme la pâte fermentée de manioc pour la préparation de la chikwangu ou les cossettes d'igname pour la préparation de la farine et du fofou; progression des produits "*prêts à manger*" comme le gari ou l'attiéké, etc.). De plus, que ce soit pour les marchés urbains locaux ou pour les marchés à l'exportation, les démarches de "*qualification des productions*" deviennent essentielles.
- sur le plan des *savoir faire* et des *techniques de production*. L'évolution de la consommation (quantités et qualités des produits à approvisionner), a exigé une adaptation des techniques et des savoir-faire (on entend les savoir-faire dans le sens de "capital de connaissances, maîtrisé par les producteurs, qui permet de mettre en oeuvre les techniques"). Les recherches menées montrent, sur ce plan, des dynamiques également contradictoires: d'une part, un «immobilisme» de techniques liées à certains produits qui freine leur évolution (cas du fonio en Afrique ou de la quinoa sur les plateaux des Andes), d'autre part une grande capacité des producteurs à valoriser leurs ressources techniques, à les faire évoluer et les adapter aux nouvelles conditions du marché, modifiant dans certains cas les produits obtenus (mécanisation des opérations de transformation, modification des procédés, conditionnement des produits, nouvelles spécialisations des tâches avec décomposition/recomposition des chaînes opératoires, etc.).
- sur le plan des *organisations* et des *institutions*. Les dynamiques d'innovation se sont particulièrement manifestées sur ce plan à diverses échelles. Au niveau micro-économique, divers types d'entreprises concernées par la transformation, la commercialisation et la restauration se sont développées et des organisations socio-professionnelles sont apparues permettant de mieux coordonner les "corps de métier" avec le marché. Ces dynamiques d'innovation se sont également manifestées à des échelles plus larges, notamment par le développement et la complexification de l'"organisation alimentaire urbaine" (tissu socio-économique et institutionnel qui agence les relations entre les diverses activités qui permettent de nourrir les villes), et par la structuration de "systèmes d'intermédiation" résiliants qui permettent la modification des produits et leurs transferts, dans le temps et dans l'espace, vers les centres de consommation.

Les dynamiques d'innovation identifiées ouvrent de nouvelles *opportunités* mais présentent également de nouveaux *risques*. L'évolution n'est pas déterminée à l'avance, elle peut se



traduire par une destructuration des agricultures familiales qui accroîtrait le problème de l'approvisionnement des villes et les risques de faillite de l'ensemble du système.

Dans ce contexte, les politiques de recherche doivent hiérarchiser des objectifs et se situer clairement par rapport aux principaux enjeux, que l'on peut poser dans les termes suivants :

***Comment mieux articuler l'approvisionnement alimentaire des villes avec les agricultures familiales existantes ?***

***Quels processus d'action pour permettre d'améliorer la maîtrise sociale de ces divers processus d'innovation (alimentaire, technique, organisationnelle et institutionnelle) et de leurs interactions pour satisfaire la demande sociale en produits alimentaires ?***

Cette question centrale prend une importance et une dimension particulière dans le cadre du processus de mondialisation de l'économie qui s'est intensifié à partir des années 80. Les premiers constats et analyses montrent que ce processus de mondialisation entraîne des mutations essentielles dans les configurations économiques :

- intensification et changements structurels des échanges commerciaux ;
- "mondialisation" technologique (techniques génériques) dans certaines branches d'activités avec sa conséquence sur la compétitivité des entreprises ;
- émergence de nouveaux pôles de croissance, notamment en Asie ;
- formation de nouveaux espaces économiques régionaux (NAFTA, MERCOSUR,...) ;
- modification de la place et du rôle de l'Etat ;
- restructuration institutionnelle généralisée (instituts de recherche, entreprises, services publics...)

Or, comme cela a été mis en relief lors de la Consultation du CIRAD du 12 avril, **le processus de mondialisation fait ressortir, paradoxalement, le caractère non homogène de l'espace économique mondial**. La dimension mondiale accentue la dimension locale. De forts contrastes et des zones d'exclusion apparaissent à diverses échelles géographiques, politiques et économiques.

L'espace social et économique reste très hétérogène et on constate que certaines zones risquent d'être marginalisées progressivement, et ceci à diverses échelles. Sur le plan international, la croissance importante des échanges internationaux n'a pas profité de la même manière à tout le monde (l'Afrique a même diminué sa participation dans ces échanges). Sur le plan national, on peut voir, au Nord comme au Sud, des régions marginalisées, et si on descend à l'échelle d'une ville, on peut apprécier de manière concentrée la "fracture sociale", qui correspond à une délimitation spatiale de la fracture économique.

**Mondialisation, processus de différenciation et de recomposition des espaces économiques vont donc de pair** (Séminaire de la MES du CIRAD sur "économie spatiale" Septembre 1996). Dans ce mouvement, les équilibres régionaux entre production agricole et demande de produits alimentaires se voient modifiés. La diversité reste essentielle, elle prend de nouvelles configurations, elle fait partie du même mouvement.

**Dans ce contexte, l'émergence des économies locales, la constitution des réseaux d'acteurs et l'organisation du développement territorial apparaissent essentiels.** L'articulation d'échelles économiques et spatiales différentes devient une question centrale. Les politiques de développement ne seront viables que si elles s'appuient sur une compréhension des réalités locales et de leur articulation avec « l'économie monde ».

***Comment valoriser, et à quelles conditions économiques et sociales, les ressources agroalimentaires locales (produits, hommes, entreprises, savoir-faire,...) ? Quelles innovations, techniques ou organisationnelles, peuvent permettre une meilleure***

Contexte

→ pbliq  
à  
réviser

*articulation des processus de développement territoriaux à des espaces économiques plus vastes ?*

## II- OBJET DE RECHERCHE : LES SYSTEMES AGROALIMENTAIRES LOCALISES (SYAL)

Les SYAL sont constitués par des organisations de production et de service (unités d'exploitation agricole, entreprises agroalimentaires, entreprises commerciales, entreprises de restauration...) associées de par leurs caractéristiques et leur fonctionnement à un territoire spécifique. Le milieu, les produits, les hommes, leurs institutions, leurs savoir-faire, leurs comportements alimentaires, leurs réseaux de relations, se combinent dans un territoire pour produire une forme d'organisation agroalimentaire à une échelle spatiale donnée.

Nous pouvons citer à titre d'exemple : le système panela (sucre roux de canne) dans la Hoya del rio Suarez, province de Santander en Colombie, le système gari (semoule de manioc) à Savalou dans le Zou au Bénin ou le système sucre de palmier dans la péninsule de Sathing Phra en Thaïlande, mais également des territoires français et leurs fromages, des territoires italiens et leurs jambons ou des territoires allemands et leurs bières. **Nous constatons que ces SYAL associent étroitement produits, techniques, styles alimentaires, territoires et organisation des unités de production.** Ceci est important car pour un même produit on a souvent, dans un même pays ou région, de nombreux systèmes de production associés à des savoir-faire et des qualités différentes (le système panela de la Hoya del Rio Suarez est très différent de celui de Cundinamarca ou celui de la Valle del Cauca). Les références à des localités précises ne sont pas sans intention, elles permettent de souligner combien il est essentiel de pouvoir disposer d'une connaissance fine de la diversité des produits, des savoir-faire et des organisations productives dans un territoire donné.

Ces territoires agro-alimentaires ne se limitent pas qu'aux zones rurales. Ils se constituent également, avec des caractéristiques différentes, en zone urbaine et notamment dans les zones pér-urbaines des pays du Sud : bassins d'approvisionnement laitier ou ceintures maraîchères entourant les villes, quartiers spécialisés dans l'élaboration de certains produits, réseaux de vente structurés (vente dans des postes fixes, vente ambulante, vente à domicile), systèmes de gargotes et de restauration diversifiés. Ces éléments interagissent entre eux donnant lieu à des organisations alimentaires spécifiques en milieu urbain. C'est cette organisation, ce tissu de production, circulation et consommation de biens alimentaires, qui "*nourrit les villes*". Les quartiers de dolotières à Ouagadougou (dolo=bière de sorgho), les "*usines trottoir*" à Dakar ou le marché de Dantokpa au Bénin constituent autant d'exemples de ces territoires agroalimentaires urbains.

Il est intéressant de souligner que le territoire ne se limite pas aux frontières d'un espace géographique. Il y a des territoires agroalimentaires qui se sont constitués "*à cheval*" entre le milieu rural et le milieu urbain. L'urbanisation, les migrations et les relations d'affinité (familiales, villageoises, ethniques,...) ont favorisé la constitution de ces territoires inter-spaciaux. Au Congo, l'élaboration d'un produit alimentaire de base comme la chickwangué (pâte de manioc) est partagée entre le milieu rural (où on prépare une pâte fermentée qui sert de produit intermédiaire) et le milieu urbain où on finit la préparation du produit (pétrissage de la pâte fermentée-cuisson-malaxage et conditionnement du produit dans des feuilles). Il ne s'agit pas que d'une rupture de la filière technique, il s'agit de l'organisation d'une activité agroalimentaire dans des espaces précis, organisation qui reflète justement une construction sociale des territoires où cette activité a lieu.

Le territoire est un "*espace élaboré*", un espace construit socialement, marqué culturellement et régulé institutionnellement. Comme nous l'avons signalé, il peut traverser des limites géographiques. Soulignons au passage que cette conception du territoire comme un espace maîtrisé par des acteurs sociaux spécifiques ne se limite pas à l'agriculture paysanne ni à "*l'agroalimentaire local*". Elle s'applique également aux grandes firmes transnationales ou aux grandes compagnies commerciales, dont le territoire a une autre dimension et une autre étendue. Le territoire est délimité, dans ce dernier cas, par la culture d'une firme et ses règles institutionnelles.

Les territoires ne sont pas des enclaves, moins encore des refuges de la tradition. Des territoires disparaissent, d'autres émergent. Les processus de territorialisation sont dynamiques.

***Comment émergent les systèmes agroalimentaire localisés ? Comment sont-ils organisés ? Comment expliquer leurs évolutions et leur dynamique ?***

Avant d'aborder ces questions et définir les axes de recherche à développer, nous aimerions souligner trois points importants à prendre en compte dans l'approche des SYAL :

- L' *échelle d'analyse* : nous postulons qu'on ne peut pas comprendre le fonctionnement et les stratégies des unités individuelles de production sans tenir compte d'une analyse à une échelle territoriale. Il paraît donc pertinent d'appréhender de manière synchronique une échelle "*meso*" (analyse du "*tout*": le "*territoire agroalimentaire*") et une échelle "*micro*" (échantillon d'unités de production individuelles) ce qui permettra de rendre compte des interrelations entre le "*tout*" et chaque partie dans un territoire donné.

- Le *territoire comme milieu innovateur et lieu de construction de connaissances* : divers travaux (notamment ceux du GREMI-Groupe de recherche sur les milieux innovateurs) ont montré que les processus d'innovation sont fortement associés aux dynamiques territoriales. "Le développement des synergies locales est essentiel dans la problématique des milieux innovateurs" (D. MAILLAT).

Les processus de construction de connaissance (élaboration/transmission/diffusion de savoirs) sont, dans ce cas, également localisés. Chaque territoire a un capital de connaissance ("*capital knowledge*") spécifique qui peut s'enrichir ou s'appauvrir. Ce capital de connaissance concerne aussi bien les savoir-faire que la perception des produits alimentaires et les réseaux sociaux de relations dans lesquels les unités de production sont insérées. La mise en valeur de ce capital de connaissance dans des stratégies de développement territorial constituera un point clef de notre démarche.

- Les *dispositifs institutionnels*, de divers types et à diverses échelles, comme "*ciment*" des dynamiques territoriales.

Cette approche permet d'articuler les acquis des recherches déjà effectuées : connaissances cumulées sur l'évolution des styles alimentaires, la valorisation des savoir-faire et des ressources techniques locales, le fonctionnement des petites entreprises agroalimentaires. Une meilleure prise en compte de la dimension territoriale et de l'interaction forte entre dispositifs cognitifs et dispositifs institutionnels permettra, sur le plan scientifique, de donner une meilleure cohérence aux travaux de recherche réalisés et, sur le plan des résultats de terrain d'atteindre un impact au niveau des dynamiques territoriales.

### III HYPOTHESES DE RECHERCHE ET ENJEUX OPERATIONNELS

#### 1) Les systèmes agroalimentaires localisés ont des avantages compétitifs spécifiques pour répondre à la demande urbaine.

Quels sont ces avantages par rapport aux "systèmes agroalimentaires mondialisés" ? Question qu'il faut traiter si on veut préciser quelle est leur place actuelle et quelle pourrait être leur évolution.

Quel développement pour un fromage local au Nord-est du Brésil dans le cadre d'un Mercosur qui ouvre la concurrence avec des produits plus « *standardisés et hygiéniques* » venant d'autres régions du Cône Sud ?

Quel développement pour les bières locales en Afrique par rapport aux bières "mondialisées" (fabriquées localement ou importées) ?

Quel développement pour le mil ou le maïs béninois par rapport au riz ou au blé importés ?

Avant d'essayer d'aborder ces questions, nous souhaitons bien préciser que notre démarche n'est pas d'étudier le "local" comme une "alternative au mondial", mais d'analyser plutôt les concurrences et complémentarités entre les divers espaces économiques. Il s'agit d'articuler les dynamiques territoriales avec les dynamiques globales. Les "régions qui gagnent" (BENKO et LIEPIETZ) sont celles qui réussissent cette articulation et peuvent aspirer à modifier la hiérarchie des espaces économiques.

Nous pouvons donc appréhender la compétitivité des SYAL sur trois plans :

- par rapport aux produits offerts et aux caractéristiques de la demande,
- par rapport à leur organisation interne,
- par rapport à leur articulation avec le "monde extérieur".

#### 2) Le développement des organisations économiques passe par l'augmentation de la diversité et de la spécificité des produits locaux transformés pour des "marchés concrets" bien délimités de par leur localisation et le type de consommateur à atteindre.

Dans ce sens, à partir d'une typologie "rapide et partielle", nous souhaiterions préciser sur quels produits les SYAL peuvent mettre en valeur leurs avantages compétitifs.

\* **Des produits "standardisés"** : le sucre blanc, l'huile de soja ou le concentré de tomate sont des exemples de cette catégorie de produits. Leurs caractéristiques techniques et économiques favorisent un processus de concentration pour l'obtention d'économies d'échelle, surtout au stade de l'élaboration des produits. Il est assez évident que les SYAL ne seront pas compétitifs, sauf cas exceptionnels, pour la mise en marché de ce type de produits. Cependant, tant au niveau de l'approvisionnement en matières premières qu'au niveau de la consommation, on retrouvera des articulations fortes entre le "local" et le "mondial" (ce sont souvent des petits paysans qui approvisionnent en canne à sucre les grandes sucreries, ce sont parfois des petits producteurs de pâtes de fruit ou de confitures qui achètent ce sucre pour élaborer des produits régionaux).



\* **Des produits spécifiques "porteurs d'identité"** : Par cette métaphore nous voulons signaler le système de valeurs et de représentations que le consommateur associe au produit. "Qui peut dire qu'en France le vin n'est que du vin ?" (F. BRAUDEL). La "panela" (sucre roux de canne) en Colombie, le "tempeh" de soja en Indonésie ou le "gari" de manioc au Bénin entrent dans cette catégorie de produit. Les SYAL sont "naturellement" compétitifs sur ce type de produit, associé à des savoir-faire, des organisations productives et des territoires spécifiques. Mais cette compétitivité n'est pas garantie, elle peut se perdre, elle peut aussi s'affirmer. On se retrouve de plus en plus souvent avec des marchés de "cohabitation" : couscous industriel et couscous artisanal en Afrique du Nord, baguette industrielle et baguette artisanale en France, tortillas industrielles et tortillas artisanales au Mexique. Des produits standardisés et des produits spécifiques, avec un degré de substituabilité relative, se confrontent sur le terrain. La question qui se pose alors est : **comment renforcer la compétitivité des SYAL sur ce type de produit ? Comment mieux les adapter aux caractéristiques de la consommation urbaine ?**

et "industriel"  
sahélien" de  
l'artisanat

Les recherches réalisées permettent de cibler quelques pistes:

- **des produits "prêts à manger"** : certains de ces produits comme le gari ou l'attiéké connaissent une évolution très positive. Leur consommation actuelle dépasse largement leurs frontières d'origine et des exportations à caractère régional, en Afrique de l'Ouest, se sont développées. D'autres produits, porteurs d'une richesse potentielle similaire, pourraient certainement évoluer dans le même sens.

- **des produits intermédiaires "prêts à finir"** : divers types de contraintes (temps, conditions matérielles,...) font que la préparation de certains produits devient de plus en plus difficile en ville. On constate dans certains cas une complexification donnant lieu à une désagrégation verticale des séquences de production et au développement d'un marché pour des produits intermédiaires qui permettent à d'autres agents ou aux ménagères de finir leur préparation en gardant une maîtrise du processus d'élaboration et en « *personnalisant* » le produit final. La pâte fermentée de manioc, la pâte fermentée de maïs ("mawé" au Bénin) ou les cossettes d'igname, constituent des exemples de ce type de produits qui connaissent une évolution rapide.

- **diversification de produits finis à partir de produits locaux** : certains produits locaux, comme le maïs dans les pays sahéliens où cette céréale s'est diffusée récemment, connaissent un nombre restreint de préparations. Une voie à encourager pour renforcer la consommation des produits locaux est certainement de diversifier les types de produits élaborés offerts sur le marché. Cette diversification peut prendre des modalités différentes, allant du lancement de produits nouveaux à des adaptations de produits déjà implantés sur les marchés. Le projet AVAL (action de valorisation des savoir-faire agroalimentaires locaux), à partir de l'échange/transmission des savoir-faire, a pour objectif la diversification de l'offre des produits locaux transformés.

Le dénominateur commun aux trois cas cités précédemment est **le processus dynamique différenciation/standardisation** des produits. La concurrence se joue évidemment sur les prix, mais pas exclusivement (cf les études sur la consommation des produits de terroir en Europe). Les SYAL ont une carte à jouer en misant sur la différenciation de produits "porteurs d'identité". Or, cette différenciation se construit dans l'acte de production, au travers de savoir-faire et de techniques spécifiques agricoles (depuis le choix variétal) et agroalimentaires, mais également dans l'acte d'achat et de consommation des produits.



Pour les objectifs et les échelles d'analyse de notre recherche, nous donnerons au marché son sens "primitif" : le lieu où le "mercatus" change de propriétaire. Nous nous intéresserons à la localisation spatiale du marché, au type de consommateur ciblé et aux modalités de la transaction associées à la propriété de la marchandise. Ceci doit se traduire sur le plan opérationnel par une analyse fine de l'organisation et des fonctions des divers types de "marchés concrets" (marchés ruraux, marchés des villes secondaires, marchés spécialisés, grands marchés urbains traditionnels, supermarchés modernes, réseaux urbains de restauration, etc.). C'est dans l'articulation avec ces divers types de marchés, dans l'organisation de «**systèmes d'intermédiation**» efficaces que les SYAL verront leur compétitivité mise à l'épreuve.

\* **Des produits locaux à vocation exportatrice** : une réflexion doit être menée par rapport aux produits locaux à vocation exportatrice dont le café ou le cacao sont des exemples typiques. Ces produits sont particulièrement intéressants du point de vue de la problématique qui nous intéresse car ils montrent clairement les enchevêtrements et les articulations entre dynamiques locales et dynamiques globales. Même s'ils ne concernent pas directement l'alimentation des villes, ces produits montrent de manière exemplaire la compétitivité de certains SYAL, tant sur le plan national qu'international. Ils constituent un élément structurant de l'agriculture paysanne de nombreux pays du Sud où, associés à d'autres productions, ils permettent de développer des stratégies de minimisation des risques et de sécurisation des exploitations familiales. Ils incluent, dans certains cas, un réseau d'agro-industries rurales qui réalisent une première transformation/valorisation du produit. Le café en Colombie constitue un excellent exemple à ce propos. Il prouve, par ailleurs, que ce type d'organisation [petits producteurs + système de première transformation décentralisé + organisation socio-professionnelle "démarche qualité" et "labellisation" du produit destiné à l'exportation] peut constituer une des principales sources de devises d'un pays.

et la  
caca

### 3) La production/circulation de connaissances est un des facteurs clefs pour la compétitivité des SYAL.

La production de connaissances est également un processus situé dans un lieu donné. Les systèmes de production localisés sont de vrais "laboratoires cognitifs" où a lieu un processus historique de production / circulation / sélection de connaissances. La question essentielle qui se pose est comment le "local" et le "mondial" s'articulent sur ce plan.

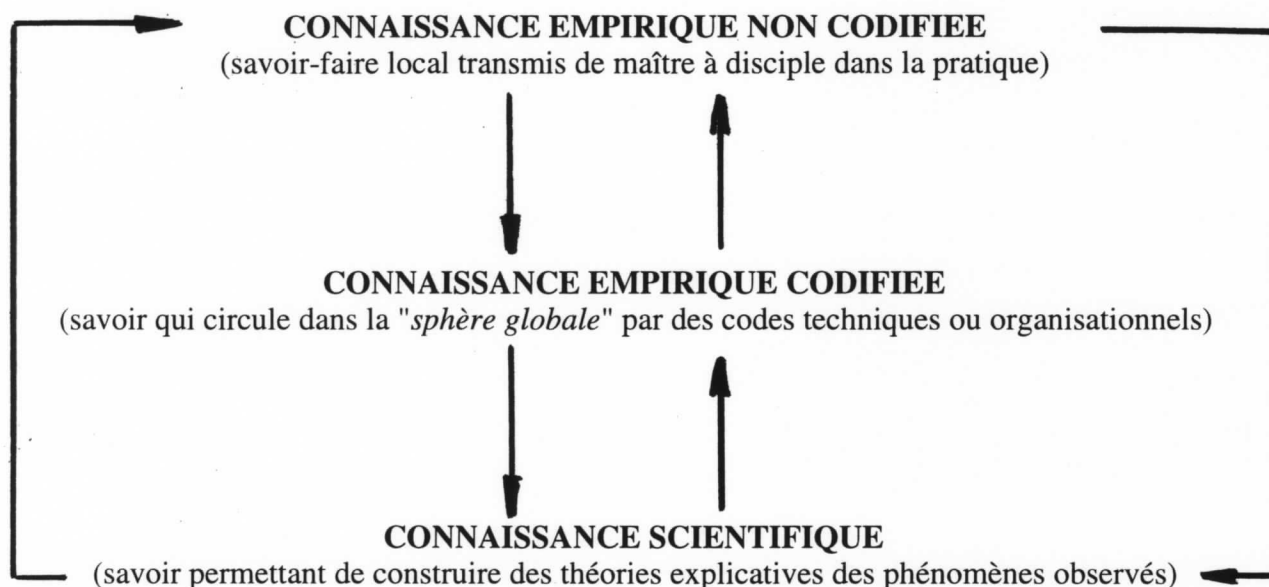
Autrement dit, comment les SYAL incorporent des connaissances qui circulent dans la sphère globale pour rendre plus compétitive la production localisée ?

"Le processus de production d'une nouvelle connaissance ne pourrait se reproduire au niveau local s'il n'existait pas un mécanisme permettant d'unir la connaissance explicite, codifiée, qui circule dans le réseau global, avec la connaissance tacite, contextuelle, de chaque système local. Ce mécanisme, qui est en définitive l'application du savoir scientifique et technologique à la résolution des problèmes de la vie et de l'industrie, a un rôle essentiel dans l'émergence des avantages compétitifs, dans la mesure où, de son résultat dépendent le maintien et le développement des entreprises constitutives du système local" (G. BECATTINI, E. RULLANI).

→ enjeu pour la survie des processus et des productions localisés

/ parts de savoir-faire liés à l'innovation

On pourrait représenter, de manière schématique, le passage d'une forme de connaissance à une autre :



Il est important de souligner l'intérêt de cette approche pour une démarche de recherche opérationnelle, car c'est dans le passage d'une forme de connaissance à l'autre, et dans leur « **hybridation** », que les systèmes de production locaux gagneront en efficacité. Nous nous éloignons en cela des approches traditionnelles en termes de "*transfert de technologie*" où souvent la connaissance codifiée est "*imposée*" aux systèmes de connaissance locaux.

De cette troisième hypothèse, nous dégagons comme orientation principale la nécessité de construire une connaissance plus fine des savoir-faire agroalimentaires locaux et des systèmes de codification de ces savoirs, permettant de dynamiser les interactions avec d'autres formes de connaissance.

#### 4) Les dispositifs institutionnels constituent le noyau moteur des SYAL

Nous entendons les institutions dans le sens « *d'un mode de pensée et de codes établis (implicites ou explicites) qui régulent le comportement d'un groupe social* » (VEBLEN). Ainsi, nous trouvons des types d'institutions très divers :

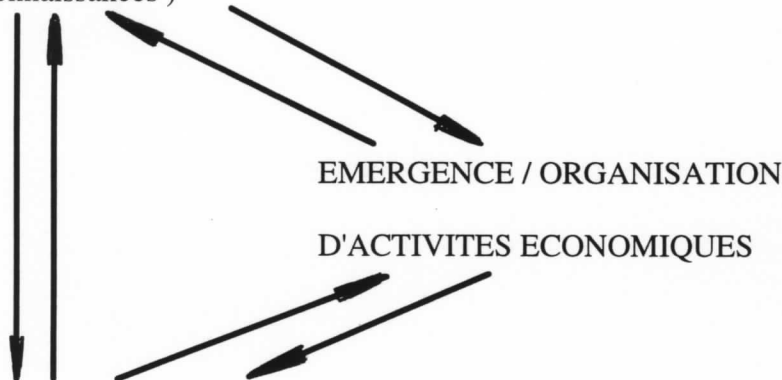
- des institutions "*identitaires*": familiales, claniques, ethniques, religieuses, ...
- des institutions "*opérationnelles*" : entreprises, organisations socio-professionnelles, instituts de recherche,...

- des institutions "*politico-administratives*": organismes d'état, organismes municipaux, banques,...

C'est sur les institutions que reposent les processus de production / circulation de connaissances et le développement des activités économiques. Ainsi, dans certaines sociétés, les institutions claniques ou ethniques sont dépositaires et véhiculent des savoir-faire spécifiques. Dans les "*sociétés industrielles*", c'est souvent à l'intérieur de la firme que se construisent et se modifient les dispositifs cognitifs.

### DISPOSITIFS COGNITIFS

(production / circulation / sélection  
de connaissances )



### DISPOSITIFS INSTITUTIONNELS

Ces interactions montrent que la prise en compte des dispositifs institutionnels dans les actions de recherche-développement est une question essentielle. En particulier, dans le contexte actuel, les problèmes de législation deviennent souvent déterminants, tant pour les caractéristiques des produits, que pour l'évolution des savoir-faire et l'émergence d'activités économiques (législation sanitaire, législation fiscale, législation foncière, législation bancaire, etc.).

Sur le plan institutionnel, nous retrouvons également l'intérêt d'une certaine **hybridation** entre les "*institutions coutumières*" et les "*institutions modernes*". Des systèmes de crédit bancaire articulés avec des logiques "*tontines*", des groupements paysans articulés aux organisations villageoises, le pouvoir administratif moderne imbriqué avec la hiérarchie traditionnelle,...

## IV ORGANISATION DES ACTIVITES DE RECHERCHE-DEVELOPPEMENT

### 1 Une démarche de recherche finalisée

Les enjeux et la thématique de recherche que nous avons exposé s'inscrivent dans une démarche dans laquelle la construction de connaissance se trouve en interaction permanente avec les résultats de terrain. Ce sont ces résultats qui permettent d'apprécier l'intérêt et les limites de notre recherche, mais également de poser de nouvelles questions et d'avancer de nouvelles pistes de travail. Cette interaction « *actions de terrain / conceptualisation* » constitue un des fondements de notre démarche, tant du point de vue de la production des connaissances, que du point de vue du caractère finalisé de la recherche et de son utilité sociale.

C'est dans le cadre de cette démarche qu'il faut appréhender l'intérêt des projets de R-D dont nous parlerons ci-après (ALISA, AVAL, PADAF, PRODAR).

Du point de vue de la production des connaissances, il s'agit d'abord de *partir de l'observation des faits sociaux (faits alimentaires, faits techniques, faits organisationnels), et de les analyser en tant que produits historiques situés dans des espaces géographiques donnés*. L'analyse comparée de ces observations dans des contextes différents peut fournir des hypothèses et des théories explicatives par rapport aux faits observés. Ainsi, par exemple, l'observation des conditions d'émergence et de fonctionnement des micro-entreprises agroalimentaires dans différentes villes africaines, nous a permis de mieux comprendre les logiques des acteurs concernés et de mieux préciser les conditions au plan de l'environnement économique, social et institutionnel, qui rendent possible et favorisent la promotion de ce type d'entreprise.

Le caractère finalisé de la recherche nous renvoie au « *processus de concertation-négociation* » avec les différents acteurs sociaux et institutions concernées par celle-ci. Ceci implique, bien évidemment, que notre travail s'inscrive à l'intérieur de territoires concrets, bien délimités, dans lesquels les groupes et individus mettent en oeuvre des stratégies bien établies. Eu égard à la nature sociale des innovations tant techniques qu'organisationnelles, il apparaît nécessaire que les divers acteurs sociaux doivent être impliqués dès la phase de diagnostic dans le processus de recherche engagée.

### 2 Les axes thématiques

L'organisation des axes thématiques tient compte d'un double souci :

- d'une part la complexité des SYAL qui nous oriente vers une approche interdisciplinaire et des outils d'analyse en provenance de disciplines différentes,
- d'autre part le besoin de conceptualiser des connaissances dans des domaines bien délimités. Autrement dit il s'agit de gérer un paradoxe bien connu entre les "*territoires humains*" qui ne sont pas plus économiques que géographiques, ni plus géographiques qu'anthropologiques, et les "*territoires de connaissance*" organisés et mobilisables à partir de disciplines scientifiques.

A partir des acquis des recherches précédentes et des apports théoriques récents, en particulier de l'économie des organisations et de l'économie des territoires, nous proposons une analyse basée sur les **interactions** entre:

- *les caractéristiques du produit, les spécifications de sa qualité et son mode d'utilisation*
- *les savoir-faire et les systèmes techniques mis en oeuvre pour l'élaboration du produit*
- *l'organisation de la production au sein d'unités économiques et sociales qui permettent la mise en marché du produit*

Nous proposons en conséquence les axes thématiques suivants, qui s'articulent avec les projets de R-D à mener sur le terrain et la capitalisation des connaissances scientifiques :

#### ***A - Des produits locaux adaptés aux consommateurs urbains***

**Un premier axe se structure autour de l'étude des produits alimentaires, en particulier autour des pratiques d'utilisation des produits (styles alimentaires), et de leurs relations avec l'évolution de la consommation en milieu urbain.**

Cet axe regroupe les thématiques suivantes:

- amélioration de la compétitivité des produits locaux pour (re)conquérir les marchés urbains, notamment à travers une diversification de leur utilisation et une adaptation de leur qualité aux exigences du marché.
- mise en place de systèmes d'information opérationnels sur l'évolution des styles alimentaires
- relations entre le statut du produit (au sens des valeurs culturelles qui lui sont rattachées) et les modes d'organisation des filières.
- la circulation des produits, organisation de systèmes d'intermédiation ville-campagne ou intra-urbains. Ces systèmes d'intermédiation comprennent les fonctions et les agents économiques qui interviennent dans la modification du produit et son positionnement dans le temps et dans l'espace pour le rendre disponible aux consommateurs.

#### ***B - Des savoir-faire et des techniques maîtrisés socialement***

**Ce deuxième axe se structure autour de l'étude des systèmes techniques, et en particulier autour des savoir-faire, dont la mise en oeuvre permet l'élaboration des produits transformés.**

Cet axe regroupe les thématiques suivantes :

- identification, diagnostic et valorisation des ressources techniques locales



- mécanismes de constitution/transmission/diffusion des savoir-faire. Articulation avec les dynamiques institutionnelles et le développement d'activités économique productives

- relations entre les savoir-faire, les techniques de transformation et la qualification des produits.

- interactions entre la valorisation des produits et la gestion des ressources naturelles

### ***C - Des réseaux d'unités de production localisées***

**Le troisième axe se trouve structuré autour des entreprises agricoles et alimentaires. Celles-ci sont comprises en tant qu'unités économiques et sociales qui mettent en oeuvre des savoir-faire, liés à des produits spécifiques, pour aboutir à la production de biens marchands.**

Cet axe regroupe les thématiques suivantes :

- agro-industrie paysanne, réseaux localisés d'entreprises en milieu rural, en particulier leur rôle dans la compétitivité de l'agriculture familiale.

- artisanat alimentaire urbain (transformation, distribution, restauration). Réseaux localisés d'entreprises en milieu urbain et périurbain. Leur rôle dans l'approvisionnement des villes et l'organisation alimentaire urbaine.

- dynamique institutionnelle, organisation et professionnalisation des petites entreprises agroalimentaires. Rôle des institutions dans leur émergence et leur pérennité.

- diagnostic des petites entreprises, outils d'aide à la gestion et à l'élaboration de leur stratégie.

Les trois axes thématiques que nous avons explicité, sont coordonnés et articulés entre eux. Ils convergent, d'une certaine manière, vers l'objectif principal que nous avons défini, le développement de systèmes agroalimentaires localisés.

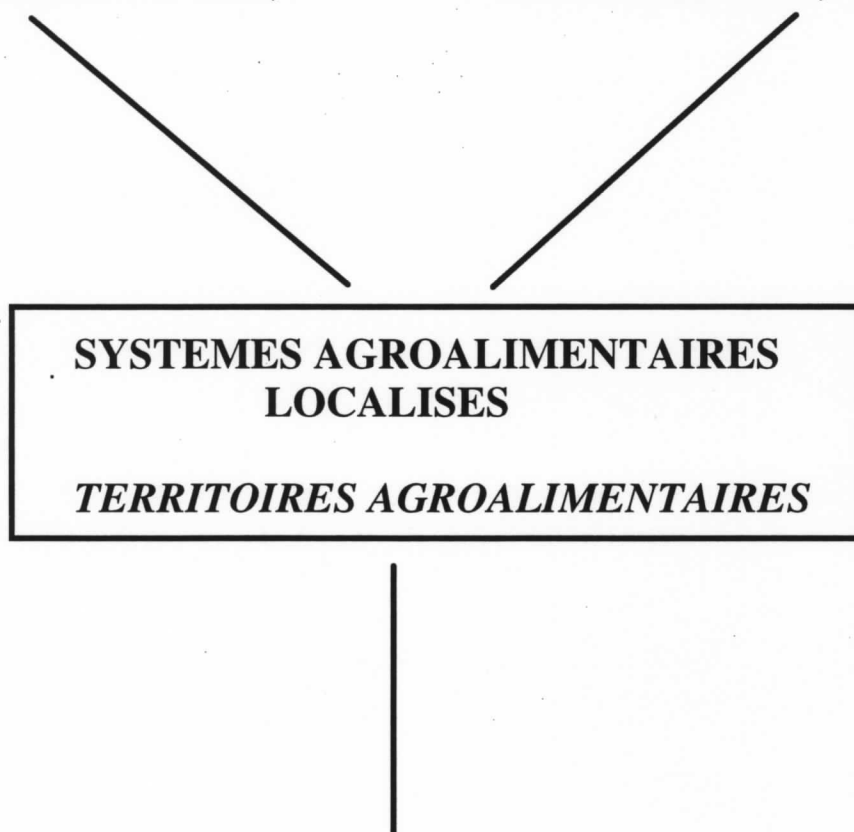
Nous pouvons ainsi schématiser l'objet de recherche et les axes de travail proposés :

## **PRODUITS**

(Des produits locaux adaptés aux consommateurs urbains)

## **SYSTEMES TECHNIQUES**

(Des savoir-faire et des techniques maîtrisées socialement)



**ENTREPRISES**  
(Des réseaux d'entreprises agroalimentaires localisées)

### **3 Les projets de recherche-développement.**

Ce sont les actions de terrain que nous menons depuis dix ans et les deux ATP qui ont fait l'objet de la consultation du CIRAD du 12 avril 1996 et qui nous ont permis de bâtir les orientations de recherche que nous venons de présenter. Le bilan que nous faisons aujourd'hui nous permettra de réorienter ces projets en accord avec les nouvelles orientations définies.

Les projets de recherche-développement que nous retenons comme prioritaires sont:

**ALISA** (Alimentation, savoir-faire et innovations agroalimentaires) en Afrique de l'Ouest

**AVAL** (Action de valorisation de savoir-faire agroalimentaires locaux) en Afrique de l'Ouest

**PADAF** (Programme d'appui au développement de l'agriculture familiale) Brésil Nord-Est

## **PRODAR** (Programme de développement de l'agro-industrie rurale) en Amérique Latine

Nous comptons par ailleurs appuyer les actions menées en Amazonie orientale sur le volet "*innovations et conditions socio-économiques de la valorisation des produits amazoniens*" et le projet PRASAC (Projet de recherche sur l'agriculture des zones de savane en Afrique centrale) à Garoua (Nord Cameroun) sur le volet "*émergence et fonctionnement des petites entreprises agroalimentaires*»).

Ces projets articulent les diverses thématiques définie:

- Ils sont localisés dans une zone géographique délimitée de telle manière que puissent être pris en considération les interactions entre échelles spatiales et économiques.
- Ils se déroulent à l'intérieur d'un pas de temps suffisamment long pour permettre une évaluation des résultats attendus (on peut estimer un minimum de 5 ans en moyenne).
- Ils associent les partenaires sociaux et les institutions concernées.

### **PRODAR** **(Programme de Développement de l'Agro-industrie Rurale)**

**Région:** Amérique Latine

**Thématique:**

- agro-industrie paysanne, réseaux localisés d'entreprises en milieu rural
- diagnostic des petites entreprises, outils d'aide à la gestion et à l'élaboration de leurs stratégies
- identification, diagnostic et valorisation des ressources techniques locales

**Coopération institutionnelle :**

- consortium CIRAD-IICA (Instituto Interamericano de Cooperación Agrícola)-IDRC (International Développement Research Center du Canada)
- Sur le plan de la coopération institutionnelle, PRODAR a eu un effet démultiplicateur important : quinze réseaux nationaux permettent d'associer à cette action diverses institutions locales (organismes de recherche ou d'enseignement, ONG, services administratifs, etc...).

**Année de démarrage:** 1985 (CIRAD associé au projet en 1991)

**AVAL**  
**( Action de VALorisation des savoir-faire agroalimentaires locaux)**

**Région:** Afrique de l'Ouest (Bénin, Burkina-Faso, Sénégal)

**Thématique :**

- amélioration de la compétitivité des produits locaux pour reconquérir les marchés urbains, notamment à travers une diversification de leur utilisation et une adaptation de leur qualité aux exigences du marché.
- transmission/diffusion de savoir-faire et leur articulation avec le développement d'activités économiques productives
- relations entre les savoir-faire, les techniques de transformation et la "qualification territoriale" des produits. qui témoignent de leur appellation d'origine
- artisanat alimentaire urbain (transformation, distribution, restauration), son rôle dans l'approvisionnement des villes

**Coopération institutionnelle**

La coordination du projet en Afrique de l'Ouest est assurée par trois institutions :

- CERNA (Centre d'Etudes et Recherches sur la Nutrition et l'Alimentation) de la Faculté de Sciences Agronomiques du Bénin
- LBTA (Laboratoire de Technologie Alimentaire) du CNRST (Centre National de la Recherche Scientifique et Technique) du Burkina Faso
- ENDA-GRAF Sénégal

Le Ministère Français de la Coopération appuie le développement du projet

**Année de démarrage:** 1994

**ALISA**  
**(Alimentation Innovation et Savoir-faire Agroalimentaire )**

**Région:** Afrique de l'Ouest

**Thématique:**

- mise en place de systèmes d'information opérationnels de l'évolution des styles alimentaires
- mécanismes de transmission/diffusion de savoir faire agroalimentaire.
- relations entre l'évolution des styles alimentaires la diffusion/adaptation des savoir-faire et les innovations agroalimentaires

**Coopération institutionnelle:**

Au niveau Européen :

- Freie Universitat Berlin- Institut d'ethnologie
- Humboldt Universitat-Berlin IPEDA

Au niveau Africain :

- CERNA (Centre d'Etudes et Recherches sur la Nutrition et l'Alimentation) de la Faculté de Sciences Agronomiques du Bénin
- LBTA (Laboratoire de Technologie Alimentaire) du CNRST (Centre National de la Recherche Scientifique et Technique) du Burkina Faso
- ENDA-GRAF Sénégal

L'Union Européenne (DG. XII/ INCO) appuie la réalisation du projet

**Année de démarrage:** 1996



**PADAF - volet Valorisation**  
**(Programme d'appui au développement de l'agriculture familiale)**

**Région:** Cône Sud de l'Amérique Latine

**Thématique:**

- commercialisation des produits de l'agriculture familiale (qualité des produits-territoires et organisation des filières)
- agro-industrie paysanne, leur rôle dans la compétitivité de l'agriculture familiale.
- valorisation des produits et gestion des ressources naturelles

**Coopération institutionnelle :**

- EMBRAPA Programme 09 Brésil. Au nord-est en appui au PADAF (Programme d'appui à l'agriculture familiale). En Amazonie, en collaboration avec le CPATU (Centro de Pesquisa do Trópico Umido)
- INTA - Programme "minifundios" Argentine

**Année de démarrage :** 1990

## V NOUVELLES ACTIONS DE RECHERCHE ET ASPECTS INSTITUTIONNELS

### 1) Nouvelles actions de recherche

**1997** : Animation scientifique autour du thème " Territoires et systèmes agroalimentaires localisés" (avec appui DS/MES/MITECH)

**1998-2000** : Proposition d'ATP

issue de cette synthèse de la consultation et des travaux qui seront menés dans le cadre de l'animation scientifique 1997

#### *Thèses programmées*

"Construction-diffusion des savoir-faire et promotion des activités économiques de transformation alimentaire dans les villes d'Afrique Sub-saharienne" 1997-99 ( M. S. Fournier Université de Versailles Saint Quentin)

- "Qualification des produits et organisation des filières" 1998-2000

- "Entreprises agroalimentaires, organisation en réseaux et développement local" 1998-2000

### 2) Partenariat interne CIRAD

L'animation générale du projet sera confiée à l'équipe actuelle du laboratoire **STSC**.

Cette équipe bénéficie déjà d'une collaboration inter-institutionnelle avec :

- **INRA-SAD** (mise à disposition José MUCHNIK)
- **CNEARC** (enseignants chercheurs associés : Hubert DEVAUTOUR, Pascale MAIZI)

Les travaux sont développés au sein de l'Unité de Recherche **ISAA** en complémentarité avec les 2 autres laboratoires (*Communication et Organisation des Producteurs* -M. R. MERCOIRET & P.M. BOSC et *Stratégies des Acteurs et Mise en Marché* -J.M. YUNG & B. LOSCH)

et en synergie avec les programmes :

- *Gestion des Espaces Ruraux et des Exploitations* : Claire CERDAN & Denis SAUTIER (Brésil)

- *Technologie, Entreprises, Marchés* : Nicolas BRICAS & Bernard BRIDIER (France)  
François BOUCHER (Costa-Rica, Pérou), Abraao SILVESTRE (Brésil), Thierry FERRE (Cameroun)

L'animation scientifique qui sera menée en 1997 en collaboration avec la MES et la MITECH permettra d'associer étroitement les autres départements du CIRAD intéressés.

### 3) Les partenariats scientifiques extérieurs

Pour mener à bien les divers thèmes de recherche exposés, nous devons consolider le partenariat scientifique développé par le laboratoire STSC. Outre les partenaires européens et des pays du Sud qui ont été présentés dans le cadre des différents projets de recherche-développement, les principaux partenaires scientifiques, compte tenu des priorités affichées, sont :

- **Université de Versailles Saint Quentin en Yvelines C3ED (Centre d'Economie et d'Ethique pour l'Environnement et le Développement)** M. D. Requier Desjardins; M. R. Mahieu

*Discipline* : Economie. Economie de la consommation alimentaire. Economie territoriale

- **Université de Montpellier I ERFI (Equipe de Recherche sur la Firme et l' Industrie)**

Mme C. Fourcade; M. M. Marchesnay

*Discipline* : Economie et gestion des entreprises.

- **ENSIA Massy- CEPAL (Centre d'Economie de la Production Alimentaire)** M. R. Treillon

*Discipline* : Economie et gestion des entreprises agroalimentaires

- **Université de Paris X Nanterre- Chaire de Géographie et pratique du développement.**

M. J.P. Raison; M.A. Dubresson

*Discipline* : Géographie humaine, économique et sociale.

- **Université de Lyon II-CNRS. Laboratoire "Economie du changement technique"**

M. J. Perrin

*Discipline* : Economie industrielle- Economie du changement technique.

- **ENSAM Montpellier (DEA Economie du développement agricole agroalimentaire et rural).** M. Ph Lacombe

*Discipline*: Economie et sociologie rurale.

- **EHESS Paris Chaire d'Histoire de Techniques.** M. F. Sigaut

*Discipline* : Histoire de l'alimentation et des techniques alimentaires

- **EHESS Marseille Chaire d'Ethnologie.** M. J.P. Olivier de Sardan

*Discipline*: anthropologie du développement.

## Références Bibliographiques

BECATTINI G. RULLANI E. (1995) *Système local et marché global. Le district industriel.* dans *Economie industrielle et économie spatiale* RALLET A. et TORRE A. ( sous la direction de) Economica, Paris.

BENKO G. et LIEPIETZ A. (1992), eds, *Les régions qui gagnent*, PUF, Paris.

MAILLAT D. (1995) *Milieus innovateurs et Dynamique territoriale* dans *Economie industrielle et économie spatiale* RALLET A. et TORRE A. ( sous la direction de) Economica, Paris.

VEBLEN T (1899) *La théorie de la classe de loisir*, Trad. Française Gallimard 1970, Paris

## ANNEXE 1

## LES HOMMES

**RECHERCHE****José MUCHNIK**

Ing Génie chimique, Dr Economie  
INRA mad CIRAD  
Responsable du laboratoire STSC

**ENSEIGNEMENT-RECHERCHE****Hubert DEVAUTOUR**

Ing IAA, Dr-ing Economie  
CIRAD det Minagri mad CIRAD partiel  
Maître de conférences CNEARC

**GESTION PROGRAMME-RECHERCHE****Nicolas BRICAS**

Ing Agri, DEA Economie (Dr en cours)  
CIRAD Gestion programme TEM

**Bernard BRIDIER**

IngAgro,LicSocio,DEAEco,DESSGestion  
CIRAD Gestion programme TEM

**RECHERCHE SUR PROGRAMME****François BOUCHER**

Ing IAA  
CIRAD -TEM Costa-Rica  
Responsable projet PRODAR

**Thierry FERRE**

Master IARC, DEA Eco(Dr Geo en cours)  
CIRAD det ATD Mincoop TEM Cameroun  
Projet PRASAC (Garoua)

**Denis SAUTIER**

Ing Agri, Dr Nutrition  
CIRAD- GERE Brésil  
Coord projet EMBRAPA/CPATSA

**Abraao SILVESTRE**

Ing Agrotrop, Dr Géographie  
CIRAD (CDD) TEM Brésil  
Enseignement-rech Un BELEM/CPATU

**Claire THUILLER-CERDAN**

Ing IARC Dr Géographie CIRAD (CDD) GERE Brésil  
Projet EMBRAPA/CPATSA

**CHERCHEURS CONTRACTUELS****Magloire BAZABANA**

Dr économie, CDD-RP CIRAD

**Paul BOM KONDE,**

Dr économie, CDD-RP CIRAD

**THESARDS**

**Emmanuelle CHEYNS**, A R , Dr économie en cours  
**Nathalie PARALIEU**, A R , Dr géographie en cours  
**Nguala LUZIETOSO**, Dr économie en cours

**CHERCHEURS ASSOCIES****Pascale MAIZI**

Dr Anthropologie  
Maître de conf CNEARC

**Elisabeth LOPEZ**

Dr.Géographie Economique  
ISA de Lille

**Nadia CHALABI**

Ing. CNEARC Altersyal



## ANNEXE 2

### THESES

#### *Thèses finies :*

*"Les produits andins au Pérou : systèmes techniques et alimentation"* (E. Ablan Florez, 1989, Université de Paris III Sorbonne Nouvelle) ;

« *Etude des systèmes techniques : application à l'artisanat alimentaire au Sud Bénin* » (H. Devautour, 1990, ENSAM) ;

*"La diffusion du maïs au Nord-Cameroun : dynamique de l'innovation et culture technique locale"* (A. Silvestre, 1994, EHESS) ;

*"Entreprises, organisations et fonctionnement en réseaux : le manioc au Congo"* (M. Bazabana, 1995, Université de Montpellier I) ;

*"Etude des trajectoires d'activités agroalimentaires du Sud et de l'ouest du Cameroun"* (P. Bom Kondé, 1996, Université de Lyon II) ;

*"L'agro-industrie rurale en Amérique latine, dynamiques de changements et développement local"* (F. Tartanac, 1996, Université de Paris X) ;

*"L'organisation alimentaire urbaine à Cotonou : comportement des consommateurs et systèmes d'intermédiation"*. (Cl. Thuillier Cerdan, 1996, Université de Paris X Nanterre) ;

*"Organisation et stratégies des petites entreprises agroalimentaires : le cas de Maroua au Nord-Cameroun"* (E. Lopez, 1996, Université de Paris X Nanterre).

#### *Thèses en cours :*

*"Systèmes techniques et innovation : la transformation du néré en Casamance-Sénégal"* (Th. Ferré, EHESS Paris) ;

*"La consommation alimentaire à Dakar. Déterminants des choix des consommateurs"* (A. Mazzega, Université de Lyon II) ;

*"La gestion de la qualité des produits agroalimentaires dans un contexte d'urbanisation : conséquences pour la valorisation de produits locaux au Burkina-Faso"* (E. Cheyns, ENSAM, Montpellier) ;

*"Développement local en milieu rural amazonien. Gestion durable de l'environnement et possibilités d'accumulation économique locale"* (N. Paraliéu, Université de Paris X, Nanterre).

## ANNEXE 3

### Journée de consultation

“Stratégies de recherche dans le domaine de la socio-économie  
de l'alimentation et des industries agroalimentaires”

*Programme de la journée du 12 avril 1996*

#### I. INTRODUCTION

9h-9h15 : M. EDDY *p.wtkll*

Objectifs de la rencontre : consultation sur les acquis et perspectives des recherches menées par le laboratoire STSC [Systèmes Techniques agro-alimentaires et Sciences de la Consommation] (UR ISAA - CIRAD-SAR) dans le cadre des 2 ATP [Actions Thématiques Programmées] CIRAD.

9h15-9h30 : D. GRIFFON :

Objectifs des travaux menés dans les ATPs

#### II. POINT SUR LES TRAVAUX REALISES ET SUR D'EVENTUELLES AUTRES REALISATIONS CIRAD

9h30-10h00 :

Introduction au débat réalisé par le laboratoire STSC. Bref rappel des objectifs et des principaux résultats des deux ATP.

N. BRICAS :

**ATP Pilotage par l'aval de l'innovation dans les filières courtes**

- Evolution des styles alimentaires urbains et conséquences sur la valorisation des produits agricoles
- Diagnostic et valorisation des ressources techniques et des savoir-faire agro-alimentaires locaux.
- Dynamiques des innovations et organisation des acteurs

J. MUCHNIK :

**ATP Conditions d'émergence et de fonctionnement des petites entreprises agroalimentaires**

- Conditions d'émergence et de fonctionnement des petites entreprises, stratégies et évaluation des performances
- Organisations des acteurs et réseaux territorialisés d'entreprises

10h00-10h15 :

Questions - Compléments d'information.

## Participants :

### **CIRAD**

- Didier Picard, Directeur Scientifique
- Michel EDDY, Directeur Scientifique Adjoint
- François Challot, MITECH
- Michel Griffon, MES

### **CIRAD-SAR**

- Marc Le Moigne, Directeur
- Vincent Dollé, Directeur Adjoint
- Dany Griffon, Directeur Scientifique
- Jean-Michel Yung, Responsable UR ISAA
- Bruno Losch, laboratoire MSP, UR ISAA
- Laboratoire STSC : José Muchnik, Nicolas Bricas, Paul Bom Kondé, Magloire Bazabana, Hubert Devautour, Elisabeth Lopez, François Boucher (expatrié)

### **CIRAD-FLHOR**

- Paule Moustier

### **CIRAD-CA**

- Christian Mestres

### **CIRAD-CP**

- Michel Jacquet

## **Partenaires scientifiques**

- Denis Requier-Desjardins, Université de Versailles (St Quentin)
- Colette Fourcade, Université de Montpellier I
- Mathurin Nago, F.S.A., Université Nationale du Bénin
- Jean-Pierre Chauveau, ORSTOM / APAD
- Pascale Maizy, CNEARC / EHESS Marseille

10h15-10h45 : Questions et problématiques de recherche les plus importantes pour le CIRAD dans l'avenir. Introduction par deux exposés courts des deux chargés de mission faisant part de leurs questions

F. CHALLOT : Point de vue de la Mission de Technologie (MITECH)

M. GRIFFON : Point de vue de la Mission d'Economie et Sociologie (MES)

10h45-11h00 : Pause café

### **III. DEBAT - VALORISATION DES ACQUIS - PERSPECTIVES DE RECHERCHE**

11h00-12h30 : Débat sous la présidence de M. Didier PICARD (Directeur Scientifique du CIRAD) et M. Marc LE MOIGNE (Directeur du CIRAD-SAR).

12h30-14h00 : Repas

14h00-16h00 : Suite du débat

### **IV. SYNTHÈSE ET CONCLUSIONS DE LA JOURNÉE**

16h00-16h30 : Principales conclusions. Orientations pour leur mise en oeuvre.